

Magdalenas de setas y cebolla confitada:

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 patata mediana
- 6 huevos
- 2 cebollas
- 250g de setas
- Sal Maldon, aceite de oliva virgen extra, ajo y perejil
- Una pizca de pimienta negra
- 1 chorrito de nata



Preparación:

- Corta la cebolla en tiras finas y confítala lentamente en aceite (hasta que sea bien cocinada)
- Pelad la patata y rehogadla con aceite bien caliente; cuando esté tierna, reservarla
- En la misma sartén saltad las setas cortadas a daditos con ajo y perejil picado, dejando las más bonitas enteras para la decoración
- Cuando las setas hayan perdido el agua de la vegetación, juntar con el resto de y dejar en un colador para escurrir el aceite
- Batid los huevos y mezclad con el preparado anterior, vertedle la nata y salpimentad
- Ponedlo en moldes individuales de silicona para hacer magdalenas y cocerlo en el horno durante 8 minutos en 200 °C
- Dejadlos enfriar y desmoldadlos
- Saltead las setas enteras que habíais reservado anteriormente
- Servidlo a temperatura ambiente decorando con las setas y un pellizco de sal gruesa por encima